

MAXIMA

Manuale d'uso e manutenzione
Operations and maintenance manual



100% MADE IN ITALY

INDICE DELLE LINGUE - LANGUAGE INDEX

Italiano..... pag 4

English..... pag 15



Tecno Meccanica S.r.l.
Tutti i diritti sono riservati

Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta, copiata o divulgata con qualsiasi mezzo senza l'autorizzazione scritta della Tecno Meccanica S.r.l.

- A. Vaschetta raccogli acqua;
- B. Erogatori caffè;
- C. Regolatori/display temperatura caffè;
- D. Pulsantieri erogazione caffè;
- E. Interruttori accensione gruppi caffè;
- F. Leve pressa-cialda;
- G. Ripiano scalda-tazze;
- H. Display di comunicazione;
- I. Manopola erogazione vapore;
- J. Manopola erogazione acqua calda;
- K. Interruttore di alimentazione;
- L. Interruttore ripiano scalda-tazze;
- M. Lancia erogazione vapore;
- N. Doccetta erogazione acqua calda;
- O. Manometro caldaia vapore.



INDICE DEGLI ARGOMENTI

Indicazioni generali di sicurezza	pag 5	Programmazione elettronica	
Smaltimento	pag 5	delle dosi	pag 8
Caratteristiche tecniche	pag 5	Apparato vapore e acqua calda	pag 9
Installazione	pag 6	Ripiano superiore scalda-tazze	pag 9
Collegamento alla rete idrica	pag 6	Pulizia dei gruppi caffè	
Collegamento alla rete elettrica	pag 6	e della lancia vapore	pag 10
Erogatori caffè	pag 6	Pulizia della macchina	pag 10
Accensione	pag 6	Anomalie e possibili soluzioni	pag 10
Come fare il caffè	pag 7	Condizioni di garanzia	pag 13

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè MaXima, un prodotto di alta qualità progettato, sviluppato, fabbricato e collaudato totalmente in Italia. **Questo prodotto è una macchina da caffè a cialde ad utilizzo prevalentemente professionale.**

Vi ricordiamo di utilizzare esclusivamente le cialde del Vostro Fornitore; l'uso di cialde diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita possono dare uno scarso risultato della qualità del caffè.

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Di seguito sono riassunte alcune indicazioni generali di sicurezza:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di procedere alla messa in funzione della macchina;
- Non effettuare mai alcuna operazione con le mani umide o bagnate;
- Non coprire mai la macchina, neppure parzialmente, con strofinacci o con teli di protezione;
- Non mettere le mani in prossimità dei terminali di uscita caffè (rif. B), della lancia erogazione vapore (rif. M), della doccetta erogazione acqua calda (rif. N) e del ripiano superiore scalda-tazze (rif. G) durante il funzionamento;
- Non immergere la macchina in acqua per la pulizia;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni soltanto se vengono adeguatamente sorvegliati, se sono istruiti all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. Operazioni di pulizia e/o manutenzione non devono essere effettuate da parte di bambini, a meno che essi non abbiano età superiore a 8 anni, e soltanto se sono adeguatamente sorvegliati. Mantenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni;
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, soltanto se vengono adeguatamente sorvegliate ed istruite all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, e se ne capiscono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio;
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni professionali e similari, quali: bar, ristoranti, agriturismo, alberghi e altre strutture di tipo ricettivo, trattorie e simili.

SMALTIMENTO



Questo prodotto è conforme al DL 151/2005 e alla Direttiva europea 2002/96/EC. Al termine della propria vita utile, l'apparecchio NON deve essere smaltito come rifiuto generico domestico. Deve invece essere portato in uno dei centri di raccolta differenziata per rifiuti elettrici ed elettronici approntati dalla Pubblica Amministrazione. Un'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sul lato destro della macchina è apposta la targa identificativa con riportati i dati tecnici da comunicare al Rivenditore in caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica.



Il danneggiamento, la rimozione o l'alterazione della targa identificativa deve essere immediatamente segnalata al Rivenditore. Non saranno possibili interventi in garanzia se la targa identificativa risulta danneggiata, rimossa o alterata.

ALIMENTAZIONE: 220-230 V	CAPACITÀ CALDAIA: 4,0 l
PRESS. MASSIMA POMPA: 20 bar	POTENZA MAX: 3.500 W
PRESS. MEDIA EROGAZIONE: 8 bar	DIMENS. LxHxP: 810x445x660 mm
FREQUENZA: 50/60 Hz	MATERIALE PRINCIPALE: acciaio
PESO: 51 Kg ca.	

INSTALLAZIONE

Estrarre la macchina dall'imballo e collocarla su un piano stabile, adatto a sostenerne il peso, in prossimità di una presa di corrente idonea. Conservare l'imballo in tutte le sue parti per eventuali futuri trasporti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Nella parte inferiore della macchina è situato il tubo in acciaio di carico acqua. Collegarlo ad idonea presa idrica con attacco 3/8F gas stringendo adeguatamente il dado, e quindi dare pressione di rete. **RACCOMANDIAMO L'UTILIZZO DI UN FILTRO ADDOLCITORE-ANTICALCARE** che deve essere periodicamente sostituito. Se ciò non viene fatto, all'interno della macchina si possono formare incrostazioni calcaree tali da pregiudicarne il buon funzionamento, oltre che la validità della garanzia.

COLLEGAMENTO ALLO SCARICO

Sempre nella parte inferiore della macchina, al di sotto della vaschetta raccogli acqua (rif. A), è situato il tubo di plastica nera per lo scarico delle acque, che deve confluire in apposito contenitore o rete di scarico sotto il bancone di appoggio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA



La tensione di alimentazione della macchina non è modificabile dall'utente. Prima del collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione della rete corrisponda alla tensione di alimentazione della macchina indicata nella targhetta di identificazione.

EROGATORI CAFFÈ (rif. b)

Gli erogatori caffè, con i relativi terminali di uscita, sono situati nella parte anteriore della macchina.



Durante l'erogazione non toccare i terminali e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

ACCENSIONE

Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (rif. K) posto nella parte anteriore, in basso, della macchina stessa. Con l'interruttore in posizione 1 si attivano i gruppi caffè ed il ripiano scalda-tazze; per poter utilizzare anche la caldaia per la produzione di vapore ed acqua calda, è necessario posizionare l'interruttore sulla posizione 2. E' possibile decidere quali singoli componenti accendere: gruppo caffè sinistro e/o gruppo caffè destro mediante i relativi interruttori (rif. E); caldaia erogazione vapore e acqua calda mediante la posizione 2 dell'interruttore generale (rif. K); ripiano scalda-tazze mediante l'apposito interruttore (rif. L). I suddetti componenti possono essere accesi o spenti in modo completamente indipendente l'uno dall'altro.

COME FARE IL CAFFÈ

Con l'interruttore generale (rif. K) in posizione 1 oppure 2, premere uno o entrambi gli interruttori di accensione gruppo caffè (rif. E); appena accesi, inizia il rapido processo di riscaldamento dei relativi gruppi. Attendere che il valore numerico, espresso in gradi C° dai display temperatura (rif. C), si stabilizzi al di sopra degli 80°C: quando ciò si verifica vuol dire che i gruppi caffè sono in temperatura ottimale di esercizio e che sono quindi pronti all'uso. Entrambi i gruppi hanno un regolatore/display temperatura (rif. C) indipendente.

Azionare una o entrambe le leve pressa-cialda (rif. F) sollevandole verso l'alto come indicato dalla freccia 1. Inserire una cialda in una delle apposite sedi e abbassare delicatamente la leva fino a scatto fine corsa, come indicato in figura dalla freccia 2.



Porre un bicchierino in corrispondenza del terminale di uscita caffè (rif. B) dell'erogatore ove è stata inserita la cialda e premere uno dei due tasti corrispondenti (caffè corto oppure caffè lungo) della relativa pulsantiera (rif. D). Ad esempio, se si desidera ottenere un caffè corto utilizzando l'erogatore B1, si deve premere il tasto 0 della pulsantiera situata a sinistra:



Se invece si desidera ottenere un caffè lungo utilizzando l'erogatore B3, si deve premere il tasto 6 della pulsantiera situata a destra. Una volta premuto uno dei tasti di erogazione, bisogna attendere circa tre secondi per l'inizio della fuoriuscita del caffè. Raggiunto il livello programmato, l'uscita del caffè si arresta automaticamente. Se si vuole fermare prima la fuoriuscita, è sufficiente premere di nuovo il tasto di erogazione. Una volta che il caffè è stato erogato si consiglia di rimuovere la cialda per evitare che, asciugandosi, rimanga attaccata.



Utilizzare esclusivamente le cialde del Vostro Fornitore. L'uso di cialde diverse da quelle per le quali la macchina è stata concepita può non garantire la stessa qualità di erogazione.

PROGRAMMAZIONE ELETTRONICA DELLE DOSI

La macchina è stata tarata in fabbrica con una adeguata programmazione elettronica delle dosi, che tiene conto della pressatura e della macinatura specifica delle cialde distribuite dal Vostro Fornitore. Comunque, è possibile personalizzare e modificare tutte la quantità di caffè pre-impostate in questo modo:

Tenere premuto il tasto 7 finchè il led non inizia a lampeggiare (da questo momento la programmazione deve essere eseguita entro 30 secondi). Per programmare TUTTI i "caffè corti" erogati dalla macchina, premere il tasto 0 (pulsantiera sinistra) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Per programmare TUTTI i "caffè lunghi" erogati dalla macchina, premere il tasto 1 (pulsantiera sinistra) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Per confermare e uscire dalla modalità di programmazione, premere nuovamente il tasto 7 (tutte le luci led diventano fisse).

Soltanto dopo avere eseguito la procedura sopra indicata, è possibile differenziare le quantità di caffè di ogni singolo erogatore in questo modo: Tenere premuto il tasto 7 (pulsantiera destra) finchè non inizia a lampeggiare. Premere il tasto di erogazione che si vuole programmare (di qualsiasi delle due pulsantiere rif. D) per iniziare la fuoriuscita del caffè e premerlo nuovamente a dose raggiunta desiderata. Ripetere lo stesso procedimento per ogni tasto di erogazione di cui si vuole programmare la dose. Per confermare e uscire, premere nuovamente il tasto 7.

IMPOSTAZIONE DELLE TEMPERATURE

La macchina è stata tarata in fabbrica con una adeguata impostazione elettronica delle temperature dei gruppi erogatori. Comunque è possibile personalizzare e modificare tali parametri, tenendo presente che ognuno dei due regolatori temperatura (rif. C) agisce esclusivamente sulla coppia di erogatori corrispondenti, sinistri o destri. Ad esempio, volendo modificare le temperature della coppia di erogatori B3 e B4, si dovrà agire sulla sottostante pulsantiera (rif. C) situata alla propria destra. In tal modo si possono avere temperature differenziate tra gli erogatori B1-B2 e gli erogatori B3-B4. **NON E' INVECE POSSIBILE** modificare le temperature di ogni singolo erogatore; le modifiche possono avvenire soltanto in coppia:

Premere il tasto ▼ del regolatore temperatura desiderato. Sul relativo display appare la scritta "prg": ciò indica che si è entrati nella fase di programmazione. A questo punto premere il tasto ▲ per aumentare la temperatura, oppure il tasto ▼ per diminuirla (in quel momento sul display appare la temperatura, in gradi C°, che si sta impostando). Dopo circa due secondi il nuovo valore è impostato, e sul display ritorna ad apparire la temperatura di esercizio in tempo reale.

APPARATO VAPORE E ACQUA CALDA

La Vostra MaXima è dotata di un potente apparato per la produzione di vapore e acqua calda. Per poter utilizzare tale apparato è necessario portare l'interruttore generale (rif. K) in posizione 2; ciò consentirà il riscaldamento dell'apposita caldaia dedicata. Attendere circa dieci minuti, durante i quali la caldaia andrà in pressione ideale di esercizio. Verificare, con la parte superiore del manometro (rif. O), che la pressione arrivi a circa 1,5 bar: quando ciò si verifica vuol dire che la caldaia è pronta ad erogare vapore e/o acqua calda.

Per erogare vapore: inserire la lancia vapore (rif. M) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente il liquido da scaldare o emulsionare (es. latte) e girare la manopola di erogazione vapore (rif. I) in senso antiorario fino a raggiungere la corretta intensità di vapore. Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la stessa manopola (rif. I) in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita del vapore.

Per erogare acqua calda: posizionare una tazza –o altro recipiente adatto- sotto la doccetta dell'acqua calda (rif. N) e girare la manopola erogazione acqua calda (rif. J) in senso antiorario fino a raggiungere la corretta intensità del flusso. Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la stessa manopola (rif. J) in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita dell'acqua calda.



Durante l'erogazione non toccare la lancia vapore e/o la doccetta dell'acqua calda, e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

DISPLAY DI COMUNICAZIONE (rif. h)

Il display centrale, situato frontalmente nella parte bassa della macchina, segnala eventuali errori che devono essere comunicati al Vostro Fornitore.

RIPIANO SUPERIORE SCALDA-TAZZE (rif. g)

MaXima è dotata di un comodo e pratico ripiano scalda-tazze elettrico a resistenza, situato sulla parte superiore della macchina, che raggiunge la temperatura ideale dopo circa tre minuti dalla sua accensione mediante l'apposito interruttore (rif. L).



Non toccare il ripiano superiore scalda-tazze, e non esporsi con il viso alle parti calde dell'apparecchio (pericolo di ustioni). Le superfici riscaldanti della macchina sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso!

PULIZIA DEI GRUPPI CAFFÈ E DELLA LANCIA VAPORE

I gruppi caffè devono essere puliti settimanalmente. Per fare ciò bisogna procedere ad effettuare una erogazione senza cialda. Porre bicchieri abbastanza capienti sotto tutti i terminali di uscita caffè e premere i relativi tasti di erogazione caffè lungo (1, 4, 6, 9); dopo circa tre secondi inizierà l'erogazione di acqua calda. Raggiunto il livello programmato, l'uscita di acqua si arresta automaticamente.

La lancia vapore (optional) va pulita giornalmente, se utilizzata. A tale riguardo, inserire la lancia vapore (rif. M) all'interno di una tazza o altro recipiente contenente esclusivamente acqua pulita e girare la manopola di erogazione vapore (rif. I) in senso antiorario fino a raggiungere la massima intensità di vapore. Dopo un minuto girare nuovamente la stessa manopola in senso orario fino ad arrestare completamente l'uscita del vapore. Attendere che la lancia vapore si sia sufficientemente raffreddata, dopodiché procedere alla sua pulizia esterna tramite un panno morbido inumidito di acqua calda. Eliminare tutte le incrostazioni (ad esempio di latte) per evitare che vengano ostruiti i fori di uscita del vapore.

PULIZIA DELLA MACCHINA



Non utilizzare la lavastoviglie per pulire la macchina o suoi componenti. Si danneggiano irrimediabilmente! Non usare altresì solventi e prodotti o materiali abrasivi.

Qualsiasi tipo di pulizia, eccezion fatta quella dei gruppi caffè e della lancia vapore, deve essere eseguita a macchina spenta (interruttore generale di alimentazione su zero) e dopo che la macchina si è raffreddata. Per pulire la superficie esterna della macchina usare solamente un panno morbido inumidito con acqua. La vaschetta raccogli acqua (rif. A) va estratta e lavata con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva e deve essere accuratamente asciugata prima del suo reinserimento.

ANOMALIE E POSSIBILI SOLUZIONI

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e competente. Se non si è in grado di risolvere i problemi con l'aiuto della presente tabella, rivolgersi al proprio Rivenditore Autorizzato.



Eventuali riparazioni eseguite non rispettando i capitolati di produzione della Casa costruttrice e/o utilizzando pezzi di ricambio non originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Se l'acqua di rete viene a mancare si può bruciare la pompa e, di conseguenza, la macchina può andare in cortocircuito.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<i>Erogazione del caffè insufficiente o impossibile</i>	Mancanza di pressione di rete	Verificare la rete idrica.
	Macinatura troppo fine	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde
<i>I caffè erogati sono freddi anche se i gruppi sono accesi da diversi minuti</i>	Tazze ceramiche fredde	Preriscaldare le tazze con acqua calda, oppure riponendole sul ripiano superiore scalda-tazze. In alternativa, utilizzare bicchierini monouso.
	Sistema di riscaldamento difettoso	Rivolgersi al Fornitore.
<i>La "crema" è troppo poca o manca del tutto</i>	Macinatura troppo grossa	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.
	Caffè non fresco	Utilizzare una cialda nuova. Rivolgersi al Fornitore delle cialde.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Società costruttrice **Tecno Meccanica S.r.l.** con sede amministrativa sita in Via Marlianese 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT) ITALY

Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per il caffè espresso descritta in questo manuale:

Modello: **MaXima** Alimentazione: **220v 50/60hz** Anno di costruzione: vedi targa CE

È conforme alle Direttive:

2006/42/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine, che sostituisce la Direttiva 98/37/CE;

2014/35/UE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione;

2014/30/UE relativa alla compatibilità elettromagnetica (EMC), che sostituisce la Direttiva 2004/108/CEE.

L'Amministratore

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per 1 anno dalla data di acquisto, salvo i termini di legge.

La garanzia è limitata a difetti di fabbricazione o di materiali, non è estesa ai pezzi soggetti ad usura o a danneggiamenti alle parti delicate (interruttori, cavo di alimentazione, ecc...), e NON è altresì estesa a danni conseguenti incuria od uso errato dell'apparecchio medesimo (ad esempio utilizzo di acqua con durezza superiore a 8°F e/o mancato utilizzo o sostituzione di idoneo filtro addolcitore, che possono causare incrostazioni di calcare). In caso di guasto coperto da garanzia, riportare l'apparecchio presso il Rivenditore dove lo stesso è stato acquistato, muniti di scontrino o fattura sulla quale deve essere riportato il numero di matricola, che deve corrispondere a quello posto sull'apparecchio. Solo in questo modo è garantito il ripristino gratuito delle funzionalità dell'apparecchio, mentre le spese di trasporto rimangono ad esclusivo carico del Cliente. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti da nostro personale specializzato. La nostra garanzia non limita comunque i diritti legali del Cliente.



Tecno Meccanica S.r.l.
All rights reserved

No part of this manual can be reproduced, copied or disclosed by any means without written authorisation by Tecno Meccanica S.r.l.

- A. Drip tray;
- B. Coffee pouring spouts;
- C. Coffee temperature adjusters/ display;
- D. Coffee pourers pushbutton panel;
- E. Coffee groups ON switches;
- F. Pod press levers;
- G. Cup-warmer tray
- H. Communication display;
- I. Steam delivery knob;
- J. Hot water delivery knob;
- K. Power supply switch;
- L. Cup-warmer tray switch;
- M. Steam wand;
- N. Hot water delivery nozzle;
- O. Steam boiler pressure gauge.



TABLE OF CONTENTS

General safety indications	pag 16	Electronic programming	
Disposal	pag 16	of the doses	pag 19
Technical characteristics	pag 16	Steam and hot water device	pag 20
Installation	pag 17	Upper cup-warmer tray	pag 21
Connection to the water network	pag 17	Cleaning of the coffee groups	
Connection to the drain	pag 17	and steam wand	pag 21
Coffee pouring spouts	pag 17	Cleaning off the machine	pag 21
Turning-on	pag 17	Anomalies and possible solutions	pag 21
How to make coffee	pag 18	Warranty	pag 24

Thank you for purchasing the MAXIMA coffee machine, a top-quality product designed, developed, manufactured and tested entirely in Italy. **This product is a pod coffee machine mainly for professional use.**

Remember to use exclusively the pods of your supplier; the use of pods different from those for which the machine was conceived may result in poor coffee quality.

GENERAL SAFETY INDICATIONS

Some general safety indications are summarised below:

- Carefully read the use instructions before operating the machine;
- Do not carry out any operation with humid or wet hands;
- Never cover the machine, not even partially, with cloths or protection cloths;
- Do not place hands near the coffee output spouts (ref. B), steam wand (ref. M), hot water delivery nozzle (ref. N) and upper cup-warmer tray (ref. G) during operation;
- Do not immerse the machine in water for cleaning;
- This machine can be used by children not under 8 years of age only if adequately supervised, instructed regarding the safe use of the machine, and if they understand the relative risks. Cleaning and/or maintenance operations must never be carried out by children, unless they are over 8 years of age, and only if adequately supervised. Keep the machine and cable out of reach of children under 8 years of age;
- This machine can be used by persons with reduced physical, sensorial, or mental capacities, or with lack of experience and knowledge, only if adequately supervised and instructed regarding the safe use of the machine, and understand the relative risks. Children must never play with the machine;
- This machine must be positioned in an area accessible only to qualified personnel. It is destined to be used in professional venues and similar ones, such as: bars, restaurants, holiday farm houses, hotels, and other accommodation structures, trattorias and similar places.

DISPOSAL



This product is compliant with Legislative Decree 151/2005 and European Directive 2002/96/EC. At the end of its life, the machine must NOT be disposed of as generic domestic waste. It must be brought to one of the differentiated waste collection centres for electrical and electronic waste prearranged by the Public Administration. Appropriate differentiated waste collection contributes to preventing possible negative effects on health and environment!

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Sul lato destro della macchina è apposta la targa identificativa con riportati i dati tecnici da comunicare al Rivenditore in caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica.



The damaging, removal or alteration of the identification plate must be immediately reported to the Dealer. Interventions under warranty shall not be possible if the identification plate is damaged, removed, or altered.

POWER SUPPLY: 220-230 V	BOILER CAPACITY: 4.0 l
PUMP MAX PRESSURE: 20 bars	MAX POWER: 3,500 W
POURING AVERAGE PRESS: 8 bars	DIMENS. LxHxW: 810x445x660 mm
FREQUENCY: 50/60 Hz	MAIN MATERIAL: steel
WEIGHT: 51 Kg ca.	

INSTALLATION

Remove the machine from the packaging and place it on a stable and horizontal surface, suitable to support its weight, near a suitable socket. Keep the packaging and all its parts for possible future transport.

CONNECTION TO THE WATER NETWORK

In the lower part of the machine there is a steel pipe for water loading. Connect it to a proper water inlet with 3/8F gas coupling adequately tightening the nut, then give network pressure. **WE RECOMMEND THE USE OF A WATER SOFTENER – ANTI-SCALE FILTER** that must be periodically replaced. If this is not done scale deposits may form inside the machine, these can prejudice the correct operation of the machine, apart from the validity of the warranty.

CONNECTION TO THE DRAIN

In the lower part of the machine, under the drip tray (ref. A), there is a black plastic pipe for the discharge of the water, which must run into a proper container or drainage system under the counter.

CONNECTION TO THE ELECTRIC NETWORK



The power voltage of the machine is not modifiable by the user. Before connecting it to the electric network, check that the voltage of the network corresponds to the power supply voltage of the machine indicated on the identification plate.

COFFEE POURING SPOUTS (ref. b)

The coffee pourers, with relative spouts, are located in the front part of the machine.



During pouring do not touch the spouts and do not approach your face to the hot parts of the machine (burns hazard). The heating surfaces of the machine are subject to residue heat even after use!

TURNING-ON

Turn on the machine using the general switch (ref. K) located in the lower front part of the same machine. With the switch on position 1 the coffee groups and the cup-warmer tray are activated; to use also the boiler for the production of steam and hot water it is necessary to position the switch on position 2. It is possible to decide which single components are to be turned on: left coffee group and/or right coffee group through the relative switches (ref. E); steam and hot water delivery boiler through position 2 of the general switch (ref. K); cup-warmer tray through the appropriate switch (ref. L). The above-mentioned components can be turned on or off completely independently one from another.

HOW TO MAKE COFFEE

With the general switch (ref. K) on position 1 or 2, press one or both coffee group switching on switches (ref. E); as soon as they are on, the rapid heating process of the relative groups starts. Wait for the numeric value, expressed in C° degrees on the temperature display (ref. C) to be stabilised over 80°C: when this occurs, it means that the coffee groups have reached the optimal operating temperature and are ready for use. Both groups have an independent adjuster/temperature display (ref. C).

Activate one or both pod press levers (ref. F) lifting them upwards as indicated by arrow 1. Insert a pod in one of the proper seats and delicately lower the lever until the mechanical stop clicks, as indicated in the figure by arrow 2.



Place a cup in correspondence of the coffee pouring spout (ref. B) where the pod was inserted and press one of the two correspondent keys (single espresso or double espresso) of the relative pushbutton panel (ref. D). For example, if you want to obtain a single espresso using pourer B1, you must press the 0 key of the left pushbutton panel:



Instead, if you want a double espresso using pourer B3, you have to press key 6 of the right pushbutton panel. Once pressed one of the pouring keys, you need to wait three seconds for the coffee to start pouring. Once reached the programmed level, the pouring of the coffee stops automatically. If you want to stop the pouring sooner, just press the pouring key again. Once the coffee has been poured, we recommend removing the pod to prevent it from sticking when it dries.



Exclusively use the pods of your Supplier. The use of pods different from those for which the machine was conceived may not guarantee the same pouring quality.

ELECTRONIC PROGRAMMING OF THE DOSES

The machine was calibrated in the plant with an appropriate electronic programming of the doses, which keeps into account the pressing and the specific grinding of the pods distributed by your Supplier.

However, it is possible to customise and modify all the preset coffee quantities in the following way:

Keep key 7 pressed until the LED starts blinking (from this moment the programming must be executed within 30 seconds). To programme ALL the "single espressos" made by the machine, press the 0 key (left pushbutton panel) to start the pouring of the coffee and press it again once reached the desired dose. To programme ALL the "double espressos" made by the machine, press the 1 key (left pushbutton panel) to start the pouring of the coffee and press it again once reached the desired dose. To confirm and exit the programming mode, press key 7 again (all the LEDs become fixed).

Only after having executed the above-mentioned procedure, it is possible to differentiate the coffee quantities of every single pourer in the following way: Keep key 7 pressed (right pushbutton panel) until it starts blinking. Press the pourer key that you want to programme (of any of the two pushbutton panels ref. D) to start pouring the coffee and press it again once reached the desired dose. Repeat the same procedure for every pourer key for which you want to programme the dose. To confirm and exit, press key 7 again.

SETTING OF THE TEMPERATURES

The machine was calibrated in the plant with an appropriate electronic programming of the temperatures of the pouring groups. However, it is possible to customise and modify said parameters, keeping in mind that each of the two temperature adjusters (ref. C) act exclusively on the correspondent couple of pourers, left or right ones. For example, if you want to modify the temperature of the B3 and B4 pourer couple, you must act on the underlying pushbutton panel (ref. C) located on your right. This way you can have differentiated temperatures between the B1-B2 pourers and the B3-B4 pourers. **INSTEAD, IT IS NOT POSSIBLE** to modify the temperatures of every single pourer; the modifications can be done only in pairs:

Press the ▼ key of the desired temperature adjuster. On the relative display the wording "prg" appears: this indicates that you have entered the programming phase. At this point, press the ▲ key to increase the temperature, or the ▼ key to reduce it (at that time the temperature, in C° degrees, that you are setting appears on the display). After about two seconds the new value is set, and the operating temperature reappears on the display in real time.

STEAM AND HOT WATER DEVICE

MaXima is equipped with a powerful device for the production of steam and hot water. To use such device, it is necessary to position the general switch (ref. K) on position 2; this will allow the heating of the specific dedicated boiler. Wait about ten minutes, during which the boiler will reach the ideal operating pressure. Check, with the upper part of the pressure gauge (ref. O), that the pressure reaches about 1.5 bars: when this occurs, the boiler is ready to deliver steam and/or hot water.

To deliver steam: insert the steam wand (ref. M) inside a cup or other container containing the liquid to be heated or emulsified (i.e. milk) and turn the steam delivery knob (ref. I) counterclockwise until reaching the correct steam intensity. Once obtained the desired result, turn the same knob (ref. I) clockwise until stopping completely the steam delivery.

To deliver hot water: position a cup –or other suitable container- under the hot water nozzle (ref. N) and turn the hot water delivery knob (ref. J) counterclockwise until reaching the correct flow intensity. Once obtained the desired result, turn the same knob (ref. J) clockwise until stopping completely the flow of hot water.



During delivery never touch the steam wand and/or hot water nozzle, and do not approach your face to the hot parts of the machine (burns hazard). The heating surfaces of the machine are subject to residue heat even after use!

COMMUNICATION DISPLAY (REF. H)

The central display, located frontally in the lower part of the machine, signals possible errors that must be communicated to your Supplier.

UPPER CUP-WARMER TRAY (ref. g)

MaXima is equipped with a comfortable and practical electric cup-warmer tray with resistance, located on the upper part of the machine, which reaches the ideal temperature about three minutes after it is turned on through the appropriate switch (ref. L).



Do not touch the upper cup-warmer tray, and do not approach your face to the hot parts of the machine (burns hazard). The heating surfaces of the machine are subject to residue heat even after use!

CLEANING OF THE COFFEE GROUPS AND STEAM WAND

The coffee groups must be cleaned weekly. To do this you must proceed executing a pouring without pod. Lower the pod-press levers (ref. F), place cups with suitable capacity under all the coffee pouring spouts and press the relative double espresso coffee pouring keys (1, 4, 6, 9); after about three seconds the hot water pouring starts. Once reached the programmed level, the flow of water stops automatically. The steam wand (optional) must be cleaned daily, if used. In this regard, insert the steam wand (ref. M) inside a cup or other container containing exclusively clean water and turn the steam delivery knob (ref. I) counterclockwise until reaching the maximum steam intensity. After a minute turn the same knob again clockwise until completely stopping the steam delivery. Wait for the steam wand to be sufficiently cool, afterwards proceed with its external cleaning using a soft cloth wet with hot water. Remove all the deposits (of milk for example) to prevent the clogging of the steam outlet holes.

CLEANING OF THE MACHINE



Do not use the dishwasher to clean the machine or its components. They would be irretrievably damaged! Also, do not use solvents and abrasive products or materials.

Any type of cleaning, except for the one of the coffee groups and steam wand, must be executed with machine turned off (general power switch on zero) and after the machine has cooled. To clean the external surfaces of the machine only use a soft wet cloth. The drip tray (ref. A) must be removed and washed with hot water and soap using a nonabrasive sponge and must be properly dried before reinserting it.

ANOMALIES AND POSSIBLE SOLUTIONS

Repairs must be executed exclusively by authorised and qualified personnel. If you are not able to solve the problems with the help of the present table, contact your Authorised Dealer.



Any repairs executed without observing the production specifications of the Manufacturer and/or using unoriginal spare parts, may represent a hazard for the user.

If there is a shortage of network water the pump may burn and, consequently, the machine may be subject to short-circuit.

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<i>Insufficient or impossible pouring of the coffee</i>	Lack of network pressure	Check the water network.
	Grinding too fine	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
<i>The coffees poured are cold even if the groups have been on for several minutes</i>	Cold ceramic cups	Preheat the cups with hot water, or place them on the upper cup-warmer tray. Alternatively, use disposable cups.
	Faulty heating system	Contact the Supplier.
<i>The "cream" is not enough or completely lacking</i>	Grinding too coarse	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.
	Coffee not fresh	Use a new pod. Contact the Supplier of the pods.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturing Company Tecno **Meccanica S.r.l.** with registered office located in Via Marlianesa 43, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), ITALY.

Declares under its own responsibility that the espresso coffee machine described in this manual:

Model: **MaXima** Power supply: **220v 50/60hz** Year of construction: see CE marking

Complies with the following Directives:

2006/42/EC on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, repeals Directive 98/37/EC;

2014/35/EU relative to electrical equipment designed for use within certain voltage limits;

2014/30/EU relating to electromagnetic compatibility (EMC), repeals Directive 2004/108/EEC

The Administrator

WARRANTY

The machine is guaranteed for 1 year from the purchase date, unless otherwise provided for by law.

The warranty is limited to the manufacturing or material defects, it is not valid for parts subject to wear or damages to delicate parts (switches, power supply cable, etc...), and it is NOT extended to the damages deriving from negligence or incorrect use of the same machine (for example, use of water of hardness exceeding 8°F, and/or non-use or replacement of the suitable water softening filter that can cause scale). In case of failure covered under warranty, bring the machine back to the same Dealer where the machine was bought, together with the receipt or invoice on which the serial number corresponding to the one present on the machine is reported. Only this way the free of charge restore of the machine's functions is guaranteed, while transport costs shall be at the Customer's exclusive charge. The warranty does not apply in case of improper use or tampering, excessive force, and interventions not carried out by our qualified personnel. However, our warranty does not limit the Customer's legal rights.